

# Tomatenrisotto

von Frau Fleischvogel

Mengen für 10 Personen

|                        |  |
|------------------------|--|
| 1.0 dl Öl              | erhitzen   |
| 150 g Zwiebeln         | sehr klein schneiden   |
| * 3 g Knoblauchzehen   | sehr klein schneiden   |
| 600 g Risottoreis      | alles zusammen auf kleiner Stufe dünsten   |
| 60 g Tomatenpuree      |  |
| 450 g gehackte Tomaten | mitdünsten   |
| 1.5 dl Weisswein       | ablöschen  |
| 1.5 Liter Wasser       |  |
| 30 g Bouillion         | Immer wieder Bouillon ergänzen (in seperater Pfanne kochen) bis Risotto gut ist. |
| 150 g Parmesan         |  |
| 30 g Butter            | Mit Käse und Butter verfeinern.  |

\* angenäherte Umrechnung, z.B. kg -> Stück / TL -> g